

ШКОЛА ТЕХНОЛОГА ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

**КУРС ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
В ОБЛАСТИ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК И АРОМАТИЗАТОРОВ.
МЕЖДУНАРОДНОЕ И РОССИЙСКОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО. ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ.**



13-15 марта 2012 г.



Зал 213

13 МАРТА, вторник		
Продолжительность	Тема доклада	Лектор
12.00-12.45	Питание и здоровье. Современные требования к продуктам питания. Законодательная база.	Погожева Алла Владимировна , д.м.н., проф., НИИ питания РАМН
12.45-14.15	Биологически активные добавки в современных продуктах питания.	Тырсин Юрий Александрович , д.т.н, проф., МГУПП
14.15 – 15.00	Кофе-брейк	
15.00-16.30	Пищевые продукты здорового питания: научные основы создания.	Кочеткова Алла Алексеевна , д.т.н., проф., НИИ питания РАМН
16.30-17.15	Нормативное обеспечение рынка функциональных пищевых продуктов в Российской Федерации	Колеснов Александр Юрьевич , д.т.н., проф., МГУПП
17.15-18.00	Дискуссия. Ответы на вопросы.	
14 МАРТА, среда		
10.15-13.15	Общие подходы к созданию пищевых продуктов XXI века. Роль пищевых макро и микроингредиентов. Пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы. Технологически вспомогательные средства. Определение. Безопасность.	Нечаев Алексей Петрович , д.т.н., проф., заслуженный деятель науки и техники РСФСР, МГУПП
	Жирующие продукты для здорового питания Международное законодательство в области пищевых добавок. Технический регламент «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и ТВС» Таможенного союза. Основные положения.	
13.15-14.30	Роль ароматизаторов в создании современных продуктов питания. Международное законодательство в области пищевых ароматизаторов. Технический регламент «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и ТВС» Таможенного союза, раздел ароматизаторы.	Смирнов Евгений Валентинович , к.х.н., ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»
14.30 – 15.00	Кофе-брейк	
15.00-16.15	Пищевые микроингредиенты в создании продукции кондитерской промышленности.	Савенкова Татьяна Валентиновна , д.т.н., проф., зам. директора НИИ кондитерской промышленности
16.15-17.00	Пищевые микроингредиенты в создании продуктов на зерновой основе.	Иунихина Вера Сергеевна , д.т.н., проф., НОУ ДПО МПА
17.00-17.45	Хлебопекарные улучшители и обогатители.	Цыганова Татьяна Борисовна , д.т.н., проф., заслуженный деятель науки РФ, МГУТУ им. К.Г. Разумовского
17.45-18.00	Дискуссия. Ответы на вопросы.	

15 МАРТА, четверг

Применение пищевых ингредиентов в мясной и молочной промышленности

NEW!

10.15-11.45	Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания молочной промышленности.	Тихомирова Наталья Александровна , д.т.н., проф. МГУПП
11.45-13.00	Применение заквасок и заквасочных культур в создании современных молочных продуктов питания.	Ганина Вера Ивановна , д.т.н., проф. МГУПП
13.00-14.15	Пищевые микроингредиенты в мясной промышленности. Их роль и значение, технологическая практика применение, перспективы развития как сегмента рынка	Семенова Анастасия Артуровна , д.т.н., зам. директора по научной работе ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова
14.15-14.30	Кофе-брейк	
14.30-15.15	Микроструктурные методы исследований как инструмент эффективного контроля применения пищевых ингредиентов и добавок	Хвыля С.И. , д.т.н., зав. лаборатории микроструктурных исследований ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова
15.15-16.00	Перспективные направления по расширению ассортимента пищевых ингредиентов и добавок, применяемого в мясной промышленности	Насонова В.В. , к.т.н., зав. лаборатории технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и упаковки ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова
16.00-16.45	Основные принципы создания композиций стабилизаторов для мясной продукции	Туниева Е.К. , к.т.н., с.н.с. лаборатории технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и упаковки ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова
16.45-17.30	Пищевые красители в мясной промышленности. Практика применения, объективная оценка и выбор товарных форм.	Веретов Л.А. , к.т.н., с.н.с. лаборатории технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и упаковки ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова
17.30-18.00	Пищевые добавки и ингредиенты, применяемые при производстве мясной продукции, вырабатываемой по национальным стандартам	Насонова В.В. , к.т.н., зав. лаборатории технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и упаковки ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова
	Дискуссия. Ответы на вопросы.	